

# Kuřecí špalíčky

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 2

- Kuřecí špalíčky 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Jalovec 1 špetka
- Máslo 4 lžička
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nasolíme. Na pekáček dáme na kolečka nakrájenou cibuli, nastrouhanou mrkev nahrubo, petržel nahrubo a na směs položíme kousky nasolených špalíčků. Na každý špalíček dáme lžici másla. Podlijeme malinko vodou a pečeme do růžova, dokud není maso měkké.